



COMMUNITY ENGAGEMENT ARTICLE

# Pelatihan Pembuatan Bakso guna Meningkatkan Sumber Pendapatan Wali Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah Sukadamai Kabupaten Bogor

Ahmad Haetami <sup>1\*</sup> | Maskhur Dwi Saputra <sup>2</sup> | Sugeng Riyadi <sup>3</sup>

<sup>1\*,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Indraprasta PGRI, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Indonesia.

## Correspondence

<sup>1\*</sup> Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Indraprasta PGRI, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Indonesia.

Email: ahmadhaetamiunindra@gmail.com.

## Funding information

Universitas Indraprasta PGRI.

## Abstract

This community service program aimed to improve the economic independence of parents or guardians of students at the Tahfidz Hidayah Orphanage in Sukadamai, Bogor, West Java, through a meatball-making training program. The program was carried out in three stages: planning, implementation, and evaluation. The planning stage involved site surveys, scheduling, and coordination of facilities. The implementation stage covered entrepreneurship education, demonstrations by the training team, and hands-on practice with emphasis on hygiene standards and product quality. Results from the evaluation stage showed an average product score of 86.66, placing participant performance in the good category. Questionnaire data further confirmed that the instructional materials were easy to follow, the demonstrations were well-structured, and the available facilities were sufficient to support the training activities. This practice-based training proved effective in building participants' technical competence and strengthening their motivation to pursue independent entrepreneurial ventures.

## Keywords

Community Service; Entrepreneurship Training; Economic Empowerment; Vocational Skills; Meatball Production.

## Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kemandirian ekonomi orang tua atau wali santri di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Sukadamai, Bogor, Jawa Barat, melalui pelatihan pembuatan bakso. Program dilaksanakan dalam tiga tahap: perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap perencanaan mencakup survei lokasi, penjadwalan, dan koordinasi sarana pendukung. Tahap pelaksanaan meliputi penyampaian materi kewirausahaan, demonstrasi oleh tim pelatih, serta praktik langsung yang menekankan higienitas dan kualitas produk. Hasil evaluasi menunjukkan nilai rata-rata olahan bakso sebesar 86,66, yang menempatkan kemampuan peserta pada kategori baik. Data kuesioner menguatkan bahwa materi pelatihan mudah dipahami, demonstrasi berlangsung dengan jelas, dan fasilitas yang tersedia cukup memadai untuk mendukung jalannya kegiatan. Pelatihan berbasis praktik ini terbukti mampu membangun kompetensi teknis peserta sekaligus mendorong motivasi mereka untuk menjalankan usaha secara mandiri.

## Kata Kunci

Pengabdian Kepada Masyarakat; Pelatihan Kewirausahaan; Pemberdayaan Ekonomi; Keterampilan Vokasional; Produksi Bakso.

## 1 | PENDAHULUAN

Kemandirian ekonomi masyarakat sangat bergantung pada adanya program pemberdayaan yang berbasis pengembangan keterampilan wirausaha. Pelatihan keterampilan menjadi salah satu strategi efektif untuk meningkatkan kapasitas individu dalam menciptakan sumber pendapatan yang berkelanjutan. Kelompok masyarakat yang memerlukan perhatian khusus dalam konteks pemberdayaan ekonomi adalah lingkungan panti asuhan. Panti asuhan tidak hanya berfungsi sebagai lembaga sosial yang memberikan perlindungan dan pendidikan bagi anak yatim piatu serta anak terlantar, tetapi juga sering menampung anak-anak dari keluarga kurang mampu yang membutuhkan dukungan ekonomi dan sosial (Pohan, 2021). Kondisi sosial ekonomi yang terbatas di lingkungan panti asuhan berdampak pada rendahnya kemandirian ekonomi keluarga anak asuh. Fenomena ini terlihat pula pada orang tua atau wali santri di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Sukadamai, Bogor, Jawa Barat, di mana sebagian besar menitipkan anak mereka karena tekanan ekonomi yang cukup berat. Meskipun demikian, mereka sesungguhnya memiliki potensi untuk mengembangkan usaha mandiri. Hambatan utama yang dihadapi meliputi keterbatasan pengetahuan, kurangnya keterampilan praktis, rasa takut gagal, serta rendahnya kepercayaan diri dalam memulai usaha (Riyadi *et al.*, 2024; Saputra *et al.*, 2025).

Program pelatihan berbasis keterampilan dapat menjadi sarana efektif untuk membentuk mental kewirausahaan sekaligus meningkatkan kompetensi teknis peserta (Asri, 2022). Pendekatan *learning by doing* yang disertai pendampingan intensif terbukti mampu menumbuhkan motivasi berwirausaha, keberanian mengambil risiko, serta kesiapan menghadapi tantangan usaha (Budiyati, 2021; Prasetyo & Al Qadri, 2023). Salah satu bentuk pelatihan yang relevan dan mudah diterapkan adalah pelatihan di bidang kuliner. Produk kuliner memiliki keunggulan karena proses produksinya relatif sederhana, bahan baku mudah diperoleh, serta memiliki peluang pasar yang luas. Pengalaman pelatihan sebelumnya, seperti pelatihan pembuatan *dimsum* di lingkungan Panti Asuhan Tahfidz Hidayah di Bekasi, menunjukkan adanya peningkatan minat dan kesiapan peserta dalam berwirausaha setelah mengikuti kegiatan tersebut (Saputra, 2022). Temuan tersebut memperkuat posisi pelatihan kuliner sebagai media yang efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, produk kuliner yang dipilih dalam program ini adalah bakso. Bakso merupakan makanan populer yang dikenal luas oleh berbagai kalangan masyarakat di Indonesia. Produk ini dipilih karena mudah dibuat, bahan bakunya mudah diakses, serta memiliki potensi besar sebagai usaha rumahan. Fleksibilitas penggunaan bahan baku seperti daging sapi atau ayam menjadikan bakso sebagai pilihan usaha yang ekonomis dan adaptif terhadap kondisi pasar (Hafid, 2019). Dalam proses produksinya, kualitas bakso perlu diperhatikan agar mampu memenuhi standar konsumen. Aspek seperti tekstur, rasa, warna, dan *juiciness* menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas produk (Montoya *et al.*, 2022). Masih ditemukan pula praktik pengolahan bakso yang menggunakan bahan baku kurang layak, seperti campuran jaringan tendon atau tulang rawan, yang dapat menurunkan mutu produk dan berisiko terhadap kesehatan konsumen (Ilhan & Özcan, 2022). Oleh karena itu, pelatihan ini secara khusus menekankan pentingnya pengolahan yang higienis dan penggunaan bahan baku berkualitas.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, pelatihan pembuatan bakso juga berperan dalam menanamkan nilai-nilai kewirausahaan, seperti kedisiplinan, tanggung jawab, kejujuran, kreativitas, dan kemampuan membaca peluang pasar — nilai-nilai yang penting untuk membangun karakter wirausaha yang tangguh dan berkelanjutan. Kegiatan pelatihan ini diharapkan pula dapat menciptakan efek berantai dalam komunitas panti asuhan, di mana orang tua atau wali santri yang telah memperoleh keterampilan dapat berbagi pengetahuan kepada lingkungan sekitarnya, sehingga dampak program tidak hanya dirasakan oleh individu peserta, tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan komunitas secara kolektif. Penguatan kapasitas ekonomi keluarga melalui pelatihan kewirausahaan sejalan dengan upaya pembangunan ekonomi berbasis masyarakat yang menekankan partisipasi aktif dalam proses pembelajaran dan produksi. Dengan adanya sinergi antara perguruan tinggi dan lembaga sosial, program pengabdian yang dilaksanakan oleh dosen Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta PGRI Jakarta bekerja sama dengan Panti Asuhan Tahfidz Hidayah ini menjadi model kolaborasi yang dapat mendorong terciptanya peluang usaha baru dan peningkatan kesejahteraan keluarga peserta secara nyata.

## 2 | LANDASAN TEORI

Landasan teori dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada lima konsep utama, yaitu pemberdayaan ekonomi masyarakat, kewirausahaan, pelatihan keterampilan berbasis praktik, pengembangan usaha kuliner sebagai strategi pemberdayaan, serta kemandirian ekonomi keluarga. Kelima konsep tersebut saling berkaitan dan menjadi pijakan teoretis dalam merancang serta mengevaluasi program pelatihan yang dilaksanakan.

### 2.1 Konsep Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan proses meningkatkan kemampuan individu atau kelompok agar

mampu mengelola sumber daya yang dimiliki untuk mencapai kemandirian dan kesejahteraan. Pemberdayaan tidak hanya berorientasi pada peningkatan pendapatan, tetapi juga pada penguatan kapasitas, kepercayaan diri, dan partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan produktif. Dalam konteks panti asuhan, pemberdayaan ekonomi menjadi penting untuk membantu keluarga anak asuh agar memiliki kemampuan ekonomi yang lebih stabil dan tidak bergantung sepenuhnya pada bantuan sosial. Pendekatan pemberdayaan menempatkan masyarakat sebagai subjek pembangunan, bukan sekadar penerima manfaat. Melalui pelatihan keterampilan, masyarakat diberi ruang untuk mengembangkan potensi diri sehingga mampu menciptakan peluang usaha secara mandiri. Program pemberdayaan yang efektif pada umumnya memadukan aspek pendidikan, pelatihan, dan pendampingan yang dilakukan secara berkelanjutan, sehingga perubahan yang terjadi tidak bersifat sementara, melainkan mengakar pada kapasitas individu dan komunitas.

## 2.2 Teori Kewirausahaan

Kewirausahaan adalah kemampuan individu dalam menciptakan nilai tambah melalui inovasi, kreativitas, dan keberanian mengambil risiko dalam kegiatan usaha. Jiwa kewirausahaan mencakup sikap percaya diri, orientasi pada hasil, keberanian menghadapi risiko, serta kemampuan membaca peluang pasar (Rofiaty, 2019). Pelatihan kewirausahaan bertujuan menumbuhkan karakter-karakter tersebut agar peserta mampu mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan. Pembentukan mental kewirausahaan dapat dilakukan melalui pendekatan *experiential learning* atau *learning by doing*. Metode ini menempatkan pengalaman langsung sebagai sarana pembelajaran yang lebih efektif dibanding instruksi satu arah, karena peserta tidak hanya memahami konsep secara kognitif, tetapi juga menginternalisasinya melalui praktik nyata. Dengan cara ini, motivasi berwirausaha tumbuh secara organik dari pengalaman yang dialami sendiri oleh peserta.

## 2.3 Pelatihan Keterampilan Berbasis Praktik

Pelatihan keterampilan merupakan proses pembelajaran yang dirancang untuk meningkatkan kemampuan teknis peserta melalui praktik langsung. Model pelatihan berbasis praktik dinilai lebih efektif dibandingkan metode ceramah semata, karena peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan proses pembelajaran. Keterlibatan aktif tersebut mendorong pemahaman yang lebih mendalam sekaligus mempercepat penguasaan keterampilan yang diajarkan. Pendampingan selama pelatihan berperan penting dalam memastikan peserta memahami setiap tahapan produksi dan mampu menerapkannya secara mandiri (Suryani *et al.*, 2024). Pelatihan yang baik harus memperhatikan kebutuhan peserta, relevansi materi dengan peluang usaha yang tersedia, serta ketersediaan sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan. Dengan memperhatikan ketiga aspek tersebut, hasil pelatihan dapat langsung diterapkan sebagai kegiatan ekonomi produktif yang berkelanjutan, bukan sekadar pengetahuan yang berhenti di ruang pelatihan.

## 2.4 Pengembangan Usaha Kuliner sebagai Strategi Pemberdayaan

Sektor kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang memiliki peluang besar dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Produk kuliner relatif mudah diproduksi, memiliki pasar yang luas, serta dapat dijalankan sebagai usaha rumahan dengan modal yang terbatas. Karakteristik tersebut menjadikan sektor kuliner sebagai pilihan yang realistis bagi masyarakat yang baru memulai usaha, termasuk orang tua atau wali santri di lingkungan panti asuhan. Pelatihan pembuatan produk makanan seperti bakso menjadi alternatif yang strategis untuk meningkatkan keterampilan wirausaha masyarakat. Kualitas produk kuliner sangat ditentukan oleh aspek higienitas, tekstur, rasa, dan penampilan. Pengolahan yang baik dan konsisten akan meningkatkan daya saing produk di pasar. Oleh karena itu, pelatihan tidak hanya berfokus pada teknik produksi, tetapi juga pada pemahaman standar mutu dan keamanan pangan yang perlu dipenuhi agar produk layak dikonsumsi dan memiliki nilai jual yang kompetitif.

## 2.5 Kemandirian Ekonomi Keluarga

Kemandirian ekonomi keluarga adalah kondisi ketika keluarga mampu memenuhi kebutuhan hidupnya melalui usaha produktif yang berkelanjutan tanpa bergantung pada pihak lain. Pelatihan kewirausahaan berperan sebagai sarana untuk meningkatkan kesiapan individu dalam menciptakan sumber pendapatan baru yang dapat diandalkan. Faktor psikologis seperti motivasi, kepercayaan diri, dan keberanian mengambil risiko sangat memengaruhi keberhasilan seseorang dalam menjalankan usaha. Ketiga faktor tersebut tidak muncul begitu saja, melainkan perlu dipupuk melalui proses pembelajaran yang terstruktur dan pengalaman praktik yang memadai. Dengan adanya pelatihan keterampilan yang relevan dan aplikatif, keluarga di lingkungan panti asuhan diharapkan mampu mengembangkan usaha mandiri yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan mereka secara nyata dan terukur.

### 3 | METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mengadaptasi model pelatihan berbasis praktik yang menekankan proses pembelajaran partisipatif melalui tiga tahapan utama, yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Model ini merujuk pada pendekatan pelatihan kuliner yang telah diterapkan pada kegiatan sebelumnya dan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta. Kegiatan dilaksanakan oleh tim dosen Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Indraprasta PGRI Jakarta bekerja sama dengan Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Sukadamai, Bogor, Jawa Barat.

#### 3.1 Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan kunjungan lapangan ke Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan observasi langsung terhadap kondisi lingkungan, karakteristik peserta, serta potensi dan kebutuhan yang dimiliki panti asuhan. Selain observasi, tim juga melakukan wawancara dengan pengelola panti asuhan guna memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai latar belakang sosial ekonomi orang tua atau wali santri. Pada tahap ini dilakukan pula diskusi antara tim dosen dan pihak pengelola untuk menentukan bentuk pelatihan yang paling sesuai dengan kebutuhan peserta. Perencanaan juga mencakup penyusunan jadwal kegiatan, penentuan materi pelatihan, serta persiapan sarana dan prasarana yang diperlukan selama pelaksanaan kegiatan.

#### 3.2 Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pelatihan yang terdiri atas penyampaian materi dan praktik langsung pembuatan bakso.

##### 1) Pemaparan Materi

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi dasar mengenai kewirausahaan, peluang usaha makanan rumahan, serta pentingnya kualitas produk dalam menarik minat konsumen. Materi disampaikan secara komunikatif dan dialogis untuk mendorong partisipasi aktif peserta. Orang tua atau wali santri diberi kesempatan untuk bertanya, berdiskusi, dan berbagi pengalaman terkait usaha yang pernah atau ingin mereka jalankan.

##### 2) Praktikum

Pada sesi praktikum, tim dosen menyiapkan bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk pembuatan bakso. Kegiatan dimulai dengan demonstrasi proses pembuatan bakso oleh tim pelatih sebagai contoh prosedur kerja yang benar, mencakup aspek higienitas dan teknik pengolahan. Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik mandiri dengan pendampingan langsung dari tim dosen guna memastikan setiap tahapan produksi dipahami dan dapat diterapkan secara mandiri. Pendekatan *learning by doing* digunakan agar peserta memperoleh pengalaman langsung yang dapat membangun keterampilan teknis mereka secara nyata.

#### 3.3 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelatihan dan memperoleh umpan balik dari peserta. Evaluasi mencakup dua instrumen utama, yaitu penilaian hasil produk dan pengisian kuesioner.

##### 1) Penilaian Olahan Bakso

Setelah peserta menyelesaikan praktik pembuatan bakso, tim dosen melakukan penilaian terhadap hasil olahan. Penilaian difokuskan pada aspek rasa, tekstur, aroma, penampilan, dan tingkat kematangan produk. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penguasaan keterampilan peserta sekaligus memberikan masukan konstruktif untuk perbaikan.

##### 2) Pengisian Kuesioner

Peserta diminta mengisi kuesioner untuk menilai efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan. Kuesioner digunakan untuk mengidentifikasi tingkat pemahaman materi, kualitas penyampaian pelatihan, serta kondisi fasilitas yang tersedia. Kuesioner juga menjadi sarana bagi peserta untuk menyampaikan kritik dan saran guna penyempurnaan kegiatan di masa mendatang. Melalui tahapan metode yang sistematis ini, kegiatan pelatihan diharapkan mampu memberikan dampak nyata dalam meningkatkan keterampilan dan kesiapan berwirausaha orang tua atau wali santri.

### 4 | HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Kamis, 25 Desember 2025 di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Sukadamai, Bogor, Jawa Barat. Program ini berupa pelatihan pembuatan bakso yang dirancang melalui tiga tahapan utama, yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Ketiga tahapan disusun secara sistematis agar terdapat

keterkaitan antara kebutuhan mitra, strategi pelatihan, dan pengukuran hasil kegiatan. Pelatihan menerapkan prinsip kewirausahaan berbasis keterampilan, di mana orang tua atau wali santri tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam proses produksi. Tahap perencanaan diawali dengan survei lokasi dan dialog bersama pengelola panti asuhan, menghasilkan kesepakatan mengenai bentuk pelatihan yang sesuai kebutuhan mitra, jadwal kegiatan, serta kesiapan sarana pendukung. Koordinasi awal ini menjadi langkah penting agar kegiatan selaras dengan karakteristik peserta dan kondisi lingkungan (Suwandi *et al.*, 2024).

Tabel 1. *Rundown* Pelaksanaan Kegiatan (Kamis, 25 Desember 2025)

Waktu	Kegiatan	Keterangan
09.00 – 10.00	Persiapan	Tim dosen
10.00 – 10.15	Pembukaan dan doa	Pengelola panti & Ahmad Haetami
10.15 – 10.30	Sambutan	Pengelola panti & Ahmad Haetami
10.30 – 12.00	Penyampaian materi wirausaha	Sugeng Riyadi & Maskhur Dwi Saputra
12.00 – 13.00	ISHOMA	—
13.00 – 13.30	Persiapan praktik pembuatan bakso	Tim dosen
13.30 – 14.30	Demonstrasi dan praktik	Tim dosen
14.30 – 15.30	Penilaian masakan bakso dan pengisian kuesioner	Sugeng Riyadi & Maskhur Dwi Saputra
15.00 – 15.30	Penutup	Pengelola panti & Ahmad Haetami

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan dimulai dengan pemaparan materi kewirausahaan yang menekankan peluang usaha kuliner rumahan dan pentingnya kualitas produk. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi melalui diskusi dan tanya jawab. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan bakso oleh tim dosen, diikuti praktik mandiri oleh peserta dengan pendampingan langsung. Selama praktik, peserta mampu mengikuti prosedur pengolahan dengan baik, terutama dalam aspek higienitas dan teknik pembentukan bakso. Tahap evaluasi dilakukan melalui penilaian produk dan pengisian kuesioner, dengan hasil yang menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan bakso dengan tekstur, rasa, dan penampilan yang baik.



Gambar 1. Acara Penyampaian Materi

Pada sesi praktik, orang tua atau wali santri dibagi menjadi beberapa kelompok. Masing-masing kelompok mendapatkan bahan baku dan peralatan untuk membuat bakso.



Gambar 2. Pembagian Bahan Baku dan Peralatan

Bahan baku pembuatan bakso terdiri dari: (1) daging ayam; (2) tepung tapioka; (3) es batu; (4) bumbu halus bakso (bawang putih, garam, merica); (5) bahan tambahan (putih telur, bawang merah goreng, *baking powder*); (6) komponen pelengkap (mie kuning, tahu kulit dan tahu putih, sawi hijau, kecap manis, cabai rawit); serta (7) bumbu kuah bakso (kaldu ayam, bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, garam, gula pasir). Komposisi tersebut sesuai dengan formulasi ilmiah pengolahan bakso yang mencakup daging, bahan pengikat tepung, bawang, garam, dan bumbu dasar (Dinçer *et al.*, 2018).



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Bakso

Demonstrasi pembuatan bakso dilakukan secara sistematis agar peserta memahami setiap tahapan produksi. Proses pembuatan meliputi lima langkah utama: pertama, daging ayam dihaluskan menggunakan *food processor* hingga bertekstur lembut; kedua, daging halus dicampurkan dengan tepung tapioka, es batu, bawang putih halus, garam, merica, dan penyedap secukupnya; ketiga, adonan diaduk hingga homogen lalu dibentuk bulat menggunakan sendok; keempat, bulatan bakso dimasukkan ke dalam air panas hingga mengapung sebagai tanda kematangan; kelima, bakso dipindahkan ke air rebusan baru dengan api sedang, kemudian diangkat dan ditiriskan. Tahapan ini sesuai dengan prosedur ilmiah pengolahan bakso yang mencakup penggilingan daging, pencampuran bahan tambahan, penggunaan air es untuk menjaga tekstur, serta perebusan hingga produk matang sempurna (Helilusiatiningsih *et al.*, 2023). Setelah demonstrasi selesai, setiap kelompok mempraktikkan pembuatan bakso menggunakan bahan dan peralatan yang tersedia. Selama praktik, peserta diarahkan untuk menerapkan prinsip higienitas, seperti menggunakan sarung tangan plastik saat mengadon dan membentuk bakso, sebagai bagian penting dari standar produksi pangan yang layak jual.



Gambar 4. Praktik Pembuatan Bakso

Tahap evaluasi dilakukan melalui penilaian hasil olahan bakso dan pengisian kuesioner. Penilaian didasarkan pada lima kriteria, yaitu tekstur, rasa, aroma, penampilan, dan kematangan — kriteria yang selaras dengan karakteristik bakso berkualitas yang diminati konsumen, yakni bertekstur kenyal, berwarna cerah, dan bercita rasa gurih. Hasil penilaian disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Penilaian Hasil Olahan Bakso

Kriteria	Kel. 1			Kel. 2			Kel. 3			Kel. 4		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
Skor Total	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Tekstur	4	3	3	4	3	4	3	2	2	3	3	4
Rasa	3	4	4	3	3	3	3	4	4	2	4	3
Aroma	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4
Penampilan	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3

Kematangan	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3
Jumlah	18	19	18	16	17	17	16	18	17	15	19	17
Nilai Akhir	85	90	85	75	80	80	75	85	80	70	90	80
<b>Rata-rata</b>	86,66		78,33			80		80				

Keterangan: P1: Ahmad Haetami, M.Pd. | P2: Sugeng Riyadi, S.E., M.M. | P3: Maskhur Dwi Saputra, M.Pd.

Hasil penilaian menunjukkan bahwa Kelompok 1 memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 86,66, yang menandakan peserta mampu menghasilkan bakso dengan kualitas baik. Capaian ini dipengaruhi oleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta selama pelatihan berlangsung (Junianto *et al.*, 2020), dan sejalan dengan temuan pelatihan serupa yang menunjukkan tingkat kesukaan penilai yang tinggi terhadap produk bakso (Helilusiatiningsih *et al.*, 2023).



Gambar 5. Pengisian Kuesioner Evaluasi

Setiap orang tua atau wali santri mengisi kuesioner sesuai pernyataan yang telah disediakan. Hasil pengisian kuesioner disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Pengisian Kuesioner Evaluasi

No.	Indikator	1	2	3	4	5
<b>Aspek Materi Dan Kegiatan</b>						
1.	Materi pelatihan pembuatan bakso mudah dipahami				2	18
2.	Instruktur menyampaikan materi dengan jelas dan sistematis				3	17
3.	Demonstrasi pembuatan bakso sesuai dengan yang dijelaskan				1	19
4.	Waktu pelatihan cukup untuk mempelajari materi				2	18
<b>Aspek manfaat</b>						
5.	Pelatihan ini menambah keterampilan saya dalam membuat bakso				3	17
6.	Pengetahuan ini dapat saya terapkan di rumah				4	16
7.	Pelatihan ini bermanfaat untuk peluang usaha				4	16
<b>Aspek fasilitas dan kepuasan</b>						
8.	Peralatan dan bahan yang disediakan memadai				5	15
9.	Tempat pelatihan nyaman untuk kegiatan				2	18
10.	Secara keseluruhan, saya merasa puas dengan kegiatan ini				2	18

Keterangan: 1 = Sangat tidak setuju | 2 = Tidak setuju | 3 = Cukup | 4 = Setuju | 5 = Sangat setuju

Kuesioner diisi oleh 20 orang tua atau wali santri. Dari aspek materi, peserta menyatakan bahwa materi sangat mudah dipahami, demonstrasi sangat jelas, dan waktu pelatihan mencukupi. Dari aspek manfaat, peserta menyatakan sangat setuju bahwa pelatihan dapat menambah keterampilan sebagai modal usaha di rumah. Dari aspek fasilitas, peserta menilai sarana yang disediakan sangat mendukung dan nyaman untuk kegiatan praktik. Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa pelatihan yang bersifat aplikatif dan sesuai kebutuhan peserta memberikan dampak nyata terhadap kesiapan mereka dalam mencoba usaha bakso secara mandiri. Hal ini diperkuat oleh temuan ilmiah yang menyatakan bahwa usaha pengolahan bakso dapat mencapai keuntungan sebesar 43,7% (Arsana *et al.*, 2022), yang menunjukkan bahwa keterampilan yang diperoleh peserta memiliki nilai ekonomi yang terukur dan dapat dikembangkan lebih lanjut.

#### 4.2 Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan berbasis praktik mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan kesiapan berwirausaha orang tua atau wali santri. Keterlibatan peserta secara langsung dalam setiap tahapan produksi menciptakan pengalaman belajar yang aplikatif. Metode *learning by doing* terbukti efektif dalam memperkuat pemahaman konsep kewirausahaan karena peserta tidak

hanya menerima teori, tetapi juga mempraktikkannya secara nyata. Hasil evaluasi produk yang menunjukkan nilai rata-rata tinggi mengindikasikan bahwa transfer keterampilan selama pelatihan berjalan dengan baik. Peserta mampu menerapkan teknik pengolahan bakso sesuai standar, termasuk aspek tekstur, rasa, dan higienitas. Penekanan pada sanitasi produksi menjadi faktor penting dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha kuliner rumahan (Arsana *et al.*, 2021), sehingga pelatihan tidak hanya berorientasi pada keterampilan teknis, tetapi juga pada pembentukan kebiasaan produksi yang profesional. Antusiasme peserta selama penyampaian materi dan praktik menunjukkan adanya peningkatan motivasi untuk mencoba usaha mandiri. Diskusi yang terjadi selama kegiatan memperlihatkan bahwa peserta mulai mampu mengidentifikasi peluang usaha dan memahami pentingnya kualitas produk dalam menarik konsumen. Kondisi ini sejalan dengan teori kewirausahaan yang menekankan pentingnya penguatan mental, kepercayaan diri, dan keberanian mengambil peluang sebagai dasar kemandirian ekonomi. Keterlibatan aktif pihak panti asuhan dalam tahap perencanaan dan pelaksanaan turut mendukung keberhasilan program. Kolaborasi antara perguruan tinggi dan lembaga sosial menciptakan lingkungan pembelajaran yang kondusif dan relevan dengan kebutuhan peserta, sekaligus meningkatkan rasa kepemilikan terhadap program sehingga keberlanjutan kegiatan lebih terjamin. Pelatihan pembuatan bakso dapat dipandang sebagai strategi pemberdayaan ekonomi yang realistis dan aplikatif. Produk kuliner yang mudah diproduksi dan memiliki pasar luas memberikan peluang nyata bagi peserta untuk mengembangkan usaha rumahan. Apabila kegiatan ini ditindaklanjuti dengan pendampingan lanjutan dan dukungan pemasaran, potensi peningkatan kemandirian ekonomi keluarga peserta akan semakin besar dan berkelanjutan.

## 5 | KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan keterampilan teknis dan kesiapan berwirausaha orang tua atau wali santri sebagai langkah menuju kemandirian ekonomi. Pendekatan pelatihan berbasis praktik memungkinkan peserta terlibat langsung dalam proses produksi sehingga pemahaman kewirausahaan menjadi lebih aplikatif. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk dengan kualitas baik, serta merespons pelatihan secara positif dari sisi pemahaman materi, kejelasan demonstrasi, dan dukungan fasilitas. Secara konseptual, kegiatan ini menegaskan bahwa pemberdayaan masyarakat yang berbasis pengalaman langsung dan partisipasi aktif dapat memperkuat kapasitas komunitas. Perpaduan antara peran perguruan tinggi dan kebutuhan masyarakat menciptakan model pembelajaran yang relevan, kontekstual, dan berorientasi pada solusi. Dari sisi praktis, pelatihan produk kuliner rumahan terbukti menjadi strategi yang realistis untuk membuka peluang usaha dan meningkatkan potensi ekonomi keluarga di lingkungan panti asuhan.

Kegiatan ini masih memiliki keterbatasan, terutama pada durasi pelatihan yang singkat dan belum adanya pendampingan jangka panjang untuk memastikan keberlanjutan usaha peserta. Keterbatasan tersebut sekaligus menjadi peluang bagi pengembangan program lanjutan yang lebih menyeluruh. Ke depan, diperlukan program pendampingan berkelanjutan yang mencakup manajemen usaha, strategi pemasaran, dan pengembangan kualitas produk, disertai pemantauan berkala untuk melihat perkembangan usaha peserta setelah pelatihan. Program juga dapat diperluas ke komunitas lain dengan karakteristik serupa, serta dikembangkan dengan variasi keterampilan produktif lainnya. Pertanyaan mengenai keberlanjutan motivasi peserta dan dampak ekonomi jangka panjang menjadi area penting untuk diteliti lebih lanjut. Kegiatan ini menunjukkan bahwa kolaborasi antara institusi pendidikan dan komunitas memiliki peran strategis dalam mendorong pembangunan masyarakat yang inklusif dan berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Indraprasta PGRI yang telah memberikan dukungan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi juga disampaikan kepada pengelola Panti Asuhan Tahfidz Hidayah, Sukadamai, Bogor, Jawa Barat, serta seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan.

## REFERENSI

Arsana, I. M., Susila, I. W., Cholik, M., & Drastiawati, N. S. (2021). Increasing productivity of meatball SMEs through the application of appropriate technology for meatball forming machines. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 129–134.

- Asri, K. H. (2022). Pengembangan ekonomi kreatif di pondok pesantren melalui pemberdayaan kewirausahaan santri menuju era digital 5.0. *Sharia Economics Journal*, 1(1), 22.
- Bahrudin, B., & Saputra, M. D. (2022). Si Wira Berbagi: Sosialisasi Wirausaha Berbasis Digital di Pondok Pesantren Daar el Nayl, Bogor, Jawa Barat. *I-Com*, 2(2), 233-241. <https://doi.org/10.33379/icom.v2i2.1478>.
- Budiyati, E. (2021). Peningkatan jiwa entrepreneurship bagi siswa SMK. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(3), 440-450. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i3.11270>.
- Dinçer, E. A., Büyükkurt, Ö. K., Candal, C., Bilgiç, B. F., & Erbaş, M. (2018). Investigation of the usability of retrograded flour in meatball production as a structure enhancer. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 38(1), 78. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2018.38.1.78>.
- Hafid, H. (2019). Strengthening student skills through training in making meatballs with culled chicken meat. *Journal of Saintech Transfer*, 2(1), 74-83. <https://doi.org/10.32734/jst.v2i1.1055>.
- Helilusiatiningsih, N., Winahyu, N., Maharani, N., Setiyadi, H., & Choirina, V. N. (2023). Pelatihan Teknologi Pengolahan Bakso Ayam dan Tahu Bakso di Program Studi Agribisnis UNISKA Kediri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(1), 21-26. <https://doi.org/10.24929/adr.v6i1.2357>.
- İlhan, T., & Özcan, A. (2022). Histological and Molecular Evaluation of Raw Meatball Products. *Journal of Research in Veterinary Medicine*, 41(2), 112-116. <https://doi.org/10.30782/jrv.m.1170017>.
- Junianto, J., Apriliani, I. M., Dewanti, L. P., & Zidni, I. (2020). Peningkatan gizi protein hewani melalui keterampilan pembuatan bakso ikan kepada masyarakat Desa Tunggilis dan Banjarharja, Kabupaten Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 1(1), 29-34. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v1i1.28862>.
- Montoya, L., Quintero, N., Ortiz, S., Lopera, J., Millán, P., & Rodríguez-Stouvenel, A. (2022). Inulin as a fat-reduction ingredient in pork and chicken meatballs: its effects on physicochemical characteristics and consumer perceptions. *Foods*, 11(8), 1066. <https://doi.org/10.3390/foods11081066>.
- Pohan, Z. (2021). Pertanggungjawaban wali terhadap anak yatim ditinjau dari perspektif hukum Islam: Studi kasus Panti Asuhan Putri 'Aisyiyah Daerah Aceh Singkil. *Jurnal Mediasas: Media Ilmu Syari'ah dan Ahwal Al-Syakhsyiyah*, 4(1), 68-81.
- Prasetyo, M. A. M., & Al Qadri, M. (2023). Kewirausahaan pesantren: Faktor pendorong dan analisis motivasi santri. *Didaktika: Jurnal Kependidikan*, 12(1), 43-56.
- Riyadi, S., Haetami, A., & Saputra, M. D. (2024). Pengembangan Minat Wirausaha Pada Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. *Jurnal Implementasi Ilmu Ekonomi: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 58-66.
- Rofiaty, R. (2019). The relational model of entrepreneurship and knowledge management toward innovation, strategy implementation and improving Islamic boarding school performance. *Journal of Modelling in Management*, 14(3), 662-685. <https://doi.org/10.1108/JM2-05-2018-0068>.
- Saputra, M. D., Haetami, A., & Riyadi, S. (2025). Penguatan Jiwa Wirausaha melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum di Panti Asuhan Tahfidz Hidayah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira) Vol*, 5(3).
- Suwandi, J., Jatmika, S., Chamsudin, A., & Martama, H. (2024). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Anak Panti Asuhan Yatim Putri Aisyiyah Surakarta melalui Produksi dan Pemasaran Online Makanan Olahan. *Jurnal Dharma Indonesia*, 2(2), 57-67. <https://orcid.org/0000-0002-4240-4682>.

How to cite this article: Haetami, A., Saputra, M. D., & Riyadi, S. (2026). Pelatihan Pembuatan Bakso guna Meningkatkan Sumber Pendapatan Wali Santri Panti Asuhan Tahfidz Hidayah Sukadamai Kabupaten Bogor. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 158-166. <https://doi.org/10.59431/ajad.v6i1.717>.